

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



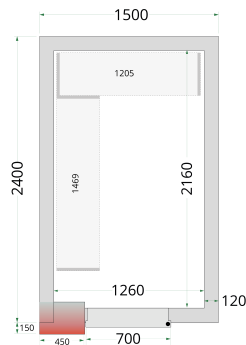
Acesso rapido
ao produto

Estante Modular 1500x2400mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	TF45522	Modelo:	CRNF1524
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Bases Abertas

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRNF1524
EAN	Bases Abertas
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Sistema de arrumação modular 1500x2400mm para cozinhas profissionais. Prateleiras amovíveis para máxima higiene e carga de 90kg. Otimize o seu espaço.

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha com esta estante modular de 1500x2400mm, uma solução de arrumação concebida para resistir às exigências dos ambientes de restauração. Graças às suas prateleiras amovíveis, este sistema permite uma limpeza profunda e rápida, crucial para manter os mais elevados padrões de higiene. Com uma capacidade de carga robusta por prateleira, garante a segurança e organização dos seus ingredientes e equipamentos, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço disponível.

Estante modular — Características Técnicas

Dimensões (Largura x Altura)	1500 mm x 2400 mm
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima (por 2 prateleiras)	450 kg
Peso Líquido	76 kg
Peso Bruto	88 kg

Aplicações Profissionais

Esta estante modular é a escolha ideal para cozinhas profissionais, restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de catering extensivo e câmaras frigoríficas. Perfeita para o armazenamento organizado de produtos alimentares, utensílios de cozinha e outros consumíveis, garantindo que tudo está ao alcance da sua equipa, contribuindo para uma operação mais fluida e conforme as normas de segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação deste sistema de prateleiras reside na sua facilidade de limpeza e durabilidade excecional. As prateleiras, totalmente amovíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, superam as

alternativas fixas, poupando tempo valioso em tarefas de manutenção. A sua construção robusta e modular permite uma adaptação flexível a qualquer configuração de espaço, tornando-o um investimento inteligente para qualquer gestor de operações que procure otimizar a funcionalidade e a higiene do seu ambiente de trabalho.

Perguntas Frequentes

É possível lavar as prateleiras na máquina de lavar loiça??

Sim, as prateleiras são concebidas para serem facilmente removidas e lavadas na máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene impecável. Esta característica simplifica significativamente a manutenção diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

Qual a capacidade máxima de carga por prateleira??

Cada prateleira individual suporta uma carga máxima de 90 kg, permitindo o armazenamento de itens pesados com total segurança. O sistema completo, dependendo da configuração, pode suportar até 450 kg em duas prateleiras, assegurando robustez para as suas necessidades.

É fácil montar e reconfigurar este sistema de arrumação??

Sim, o design modular do sistema facilita a montagem e permite reconfigurações rápidas conforme as necessidades do seu espaço evoluem. As prateleiras são compostas por várias partes amovíveis, o que também contribui para a flexibilidade na sua utilização.

Onde é mais adequado utilizar esta estante modular??

Esta estante é ideal para uso em cozinhas profissionais, áreas de armazenamento de restaurantes, despensas de hotelaria e até câmaras frigoríficas. As suas dimensões de 1500x2400mm oferecem um espaço considerável para organizar os seus produtos de forma eficiente.

Quais os benefícios da modularidade para o meu negócio??

A modularidade permite-lhe adaptar o sistema de prateleiras às dimensões exatas do seu espaço e às suas necessidades de arrumação. Poderá otimizar cada centímetro, facilitando a rotação de stock e a organização de diferentes tipos de produtos, contribuindo para a eficiência operacional.